



SIAL CANADA & SET CANADA 2018 : UNE PROGRAMMATION IMPRESSIONNANTE !

Le Salon, qui aura lieu du 2 au 4 mai prochain à Montréal, propose une programmation riche en contenu afin de démystifier les prochaines révolutions alimentaires !

Montréal, le 4 avril 2018 – Pour la 15^e édition, SIAL Canada et SET Canada affichent déjà complet à 16 semaines du Salon! « Les résultats dépassent ceux de Montréal en 2016. Si nous n'avions pas été limités en matière d'espace au Palais des congrès, nous aurions atteint une croissance de 30 % avec cette édition! », explique Xavier Poncin, directeur du Salon. En plus de la variété, de l'originalité et de la diversité des produits qui seront présentés cette année, le Salon proposera plus de 80 conférences, ateliers et animations!

Quel type de contenu y a-t-il à découvrir au Salon ?

« À travers plus de 1000 exposants venus de plus de 50 pays, il sera possible de découvrir des dizaines de milliers de produits qui représentent l'osmose entre le traditionnel et le moderne, entre le local et l'exotique. Notre événement est sans aucun doute la représentation vivante de toutes les révolutions que le monde alimentaire vit aujourd'hui, que ce soit en ce qui a trait au goût ou à la texture des aliments, à la recherche de produits de plus en plus sains et naturels, au développement d'emballages intelligents ou encore à l'avènement du phénomène *grocerant*. Le SIAL Canada est une véritable source d'inspiration afin de répondre à tous les enjeux de demain », ajoute M. Poncin.

Du contenu pour découvrir les prochaines révolutions alimentaires

Pour cette 15^e édition, le SIAL Canada propose un programme de conférences mettant en vedette les grandes thématiques et tendances de l'actualité agroalimentaire sous le thème **2018 – Les prochaines révolutions alimentaires**.

Les conférences :



Jour 1

La première journée du SIAL Canada 2018 débute en force avec plus de 13 conférences au programme, traitant de différents sujets dont l'innovation en alimentation en compagnie de deux expertes en la matière : Isabelle Marquis et Dana McCauley. Il sera également question de restauration le 2 mai prochain, alors que Jérôme Ferrer, président du Groupe Europea et François Pageau, professeur à l'ITHQ, traiteront de la diversification des revenus dans l'industrie. Finalement, Karen Proper, gestionnaire technique chez NSF International, se penchera sur un sujet incontournable cette année, le cannabis, durant sa conférence intitulée *Le cannabis et les produits alimentaires*.

Pour consulter l'horaire complet des conférences du 2 mai 2018 : <https://sialcanada.com/conferences-2018/>

Jour 2

Pour cette 2^e journée du SIAL Canada 2018, 12 conférences prendront place au Palais des congrès. Différents secteurs d'activités auxquels l'événement s'intéresse particulièrement cette année seront abordés, dont les boissons et les aliments santé et bios. Karen Proper sera de retour afin de mettre de l'avant les différentes tendances actuelles dans l'industrie des boissons alors qu'Alexis Taoufiq, Meilleur ouvrier de France Barman 2015 et Sam Dalcourt, directeur de l'éducation à l'École du bar de Montréal, présenteront *Innover dans la simplicité : design de bars et mixologie*. Finalement, Tia Loftsgard, directrice générale de l'Association pour le commerce des produits biologiques, discutera du marché biologique canadien, un sujet inévitable en 2018.

Pour consulter l'horaire complet des conférences du 3 mai 2018 : <https://sialcanada.com/conferences-2018/>

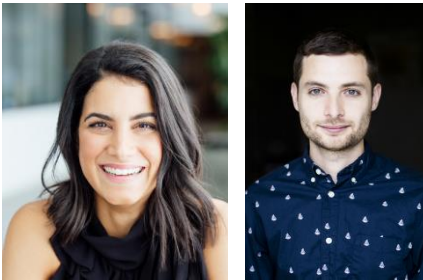
Jour 3

Pour cette 3^e et dernière journée de l'édition 2018 du SIAL Canada, 5 conférences seront au programme, dont celle de Jonathan Hamel, président et fondateur de l'Académie Bitcoin, intitulée *Une technologie incontournable dans l'alimentation : la « blockchain »*. Bruno Ponsart, directeur général de l'ITEGA, traitera du design en emballage alimentaire.

Pour consulter l'horaire complet des conférences du 4 mai 2018 : <https://sialcanada.com/conferences-2018/>

Visages connus et ambassadeurs de renom

Toujours dans l'objectif ultime d'être LA référence du domaine alimentaire en Amérique du Nord, SIAL Canada s'associe cette année à différentes personnalités liées à l'industrie, qui seront mises de l'avant lors de ces 3 journées. Premièrement, renouvelant l'expérience de 2017, l'animatrice et foodie Julie Miguel (@julie_miguel_) prendra en charge l'animation, anglophone, de SIAL TV (<https://www.youtube.com/user/SialCanada>). Elle sera cette année accompagnée de son coanimateur francophone, le nutritionniste et auteur Bernard Lavallée (@nutritionnisteurbain).



Également, le Salon s'associe cette année avec différentes personnalités du domaine de la gastronomie et de la restauration qui feront, chacun à leur manière, rayonner un ou plusieurs secteurs d'activités. D'abord, Marie-Claude Di Lillo (@lecarnetdemic.ca) et son équipe seront sur place avec leur kiosque pour y faire découvrir leurs différents coups de cœur, découvertes et concours ! Ensuite, le secteur des produits santé et bios occupant un espace majeur cette année au SIAL, Virginie Goudreault agira à titre d'ambassadrice de cette industrie et ira à la rencontre des différents exposants, tout en créant du contenu via ses plateformes (@blondstory). Pierre Olivier Trempe de @madewithlove_ sera quant à lui ambassadeur du secteur boissons et d'Inspire Drink, un tout nouvel événement! Finalement, le SIAL Canada est fier de pouvoir compter parmi ses exposants et partenaires le chef Chuck Hughes (@chefchuckhughes), qui présentera sa gamme de produits fins. L'édition 2018 du SIAL Canada promet encore de nombreuses surprises ainsi qu'une couverture en temps réel pour 3 jours de découvertes culinaires à ne pas manquer!



Des experts à la portée des visiteurs et exposants

En plus des nombreux visages connus et ambassadeurs de marque, le SIAL Canada présente une liste impressionnante d'experts qui seront sur place au courant des 3 jours afin de se prononcer sur différents sujets (dont leur domaine d'expertise) et devenir une référence pour les visiteurs et exposants curieux d'apprendre. Voici la liste des experts 2018 :



- **Expertes Innovation**
 - Isabelle Marquis, consultante en marketing alimentaire et santé
 - Dana McCauley, PDG de Blue Unicorn Innovation
- **Expert Fromage**
 - Gurth Pretty, spécialiste des fromages fins et artisanaux, division du marché (Loblaw/Provigo/Real Atlantic Superstores/Your Independent Grocers)
- **Experte Biologique**
 - Tia Loftsgard, directrice générale de l'Association pour le commerce des produits biologiques
- **Experte Santé**
 - Jane Dummer, directrice et fondatrice, Jane Dummer Consulting
- **Expert Numérique**
 - Stéphane Ricoul, accélérateur de transformation numérique
- **Experte Emballage**
 - Carol Zweep, responsable Packaging, Food & Label Compliance NSF
- **Expert Produits ethniques**
 - B.K. Sethi, président B.K. Sethi Marketing Ltd
- **Expert Boissons**
 - Jean-Sébastien Michel, propriétaire Alambika et Distribution Jesemi
- **Expert Restauration**
 - Bernard Boutboul, directeur général de Gira Conseil
- **Expert FDA Compliance**
 - Bob Bauer, président, Association of Food Industries
- **Experte Huile d'olive**
 - Christine Cheylan, dirigeante Château Virant, Huiles d'olive
- **Expert Emballage**
 - Bruno Ponsard, directeur général de l'ITEGA
- **Expert Chaîne d'approvisionnement**
 - Daniel Clark, chef de service principal, Normes, GS1 Canada

À propos du SIAL Canada

SIAL Canada, qui inclut le secteur SET des équipements et technologies, font partie intégrante du réseau SIAL, premier réseau mondial de Salons dédiés à l'industrie alimentaire, avec 7 Salons professionnels (SIAL Paris, SIAL Canada Montréal, SIAL Canada Toronto, SIAL China, SIAL Middle East, SIAL Interfood Jakarta et le tout nouveau Food India Inspired by SIAL) et regroupant 14 000 exposants et 330 000 visiteurs de 200 pays. Mis en place en 2001, SIAL Canada est le fruit du travail de trois organismes, tous actionnaires de l'événement : l'ADAQ (Association des détaillants en alimentation du Québec), le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada et la société Comexposium.

Visitez le site internet sialcanada.com pour plus de renseignements sur le prochain Salon.

Source :
SIAL Canada

Relations de presse :
Sarah Massariol // BICOM Communications
smassariol@bicom.ca // (514) 223-6770

**Rappel ! Tous les médias, journalistes et bloggeurs ont accès gratuitement aux conférences du salon.
Contactez-nous pour réserver votre place !**